

# CHATEAU LA LAGUNE

2017

HAUT-MÉDOC, France

## ASSEMBLAGE :

70% Cabernet-Sauvignon,  
25% Merlot, 5% Petit Verdot

En 1855 La Lagune accède au cercle très fermé des Grands Crus Classés et devient 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé.

Sur la route du Médoc, il constitue la première et l'une des plus belles croupes de graves. L'histoire commence en 1525, autour de points d'eau naturels où est édifié le «village de La Lagune» qui sera transformé en exploitation viticole vers 1587. La Chartreuse est bâtie en 1730 et sera finalisée par le Baron Victor Louis, architecte du Grand théâtre de Bordeaux.

Depuis son arrivée en 2000, Caroline Frey et son équipe insufflent une énergie dont le maître mot est l'excellence.

L'élaboration d'un Grand Vin, nécessite un grand terroir mais aussi la passion et les compétences des hommes et des femmes, dans le soin du moindre détail. Finesse, harmonie, élégance et équilibre s'expriment merveilleusement à travers ce 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé.

## Note de dégustation

Terre de Vins : 94 points

Nez très solaire qui « grenache ». Attaque du même acabit, La Lagune est sur la démonstration, jouant la concentration et l'équilibre, pour une finale encore un peu dure. Le château a respecté l'effet millésime, ce sera un vin pour les connaisseurs.

PROPRIÉTAIRE VITICULTRICE  
CAROLINE FREY



## SITUATION / TERROIR

ÂGE DES VIGNES : de 20 ans à 60 ans

GÉOLOGIE DU SOL : LA FINESSE DES GRAVES ET LA FORCE DU MÉDOC. Le terroir de La Lagune est considéré par le célèbre géologue René Pijassou comme « le modèle insulaire médocain ». Les graves légères (quartz rose, jaune, blanc, calcite, agates) et silice diffusent la lumière du soleil et contribuent à donner aux Cabernet-Sauvignon, Merlot et Petit Verdot la grâce, l'équilibre et la finesse qui caractérisent les vins de La Lagune.

CONDUITE DE VIGNE : Guyot double / Taille médocaine

DENSITÉ DES VIGNES : 6666 pieds/ha et 10000 pieds/ha.

## CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ET PHÉNOLOGIE :

Après un automne 2016 doux et faiblement pluvieux, l'hiver 2017 s'inscrit dans une tendance exceptionnellement sèche et froide. La fin de l'hiver et le début de printemps, plus doux et humide favorise un débourrement précoce. Au cours de la première quinzaine du mois d'avril, la pousse de la vigne est active, laissant apparaître mi-avril des rameaux déjà très développés et des inflorescences bien visibles. Les 27 et 28 avril, les températures matinales deviennent négatives au petit matin. Heureusement, les plus beaux terroirs de la propriété ont été épargnés. Avec des conditions sèches et chaudes, le développement végétatif est très rapide et la floraison se généralise à partir du 20 mai dans d'excellentes conditions. Nous observons les premières baies vérées à partir de mi-juillet. Au cours du mois d'août la pluviométrie est faible et les conditions sont excellentes alliant contrainte hydrique modérée et, à la fin du mois, des amplitudes thermiques journalières fortes.

DATE DE RÉCOLTE : 12 septembre au 30 septembre 2017

## VENDANGES

Les raisins sont cueillis à la main puis acheminés vers le cuvier en petites cagettes. La date de vendange est déterminée pour chaque parcelle après de nombreuses dégustations de baies et des contrôles analytiques en complément.

## ÉLEVAGE

Château La Lagune est élevé en barriques de chêne français renouvelées à hauteur de 50% tous les ans. Les vins sont soutirés plusieurs fois au cours de leur élevage, afin d'éliminer les grosses lies et privilégier un élevage sur lies fines.

## VINIFICATION EN DOUCEUR

Après un triple tri manuel très minutieux, complété par un tri optique, les plus belles baies sont délicatement acheminées en cuve pour la vinification parcellaire. L'extraction des tanins et des anthocyanes est savamment dosée afin d'obtenir les vins les plus élégants. L'assemblage définitif est réalisé en cours d'élevage avec les vins provenant des meilleures parcelles.

POTENTIEL DE GARDE :  
> 20 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE :  
16°C

TAUX D'ALCOOL :  
13 % VOL

## VITICULTURE BIENVEILLANTE

**A la recherche de la plus belle expression des vins, nous sommes fortement engagés dans la préservation des sols et la régénération de la sphère environnementale.**

L'ensemble du vignoble est certifié biologique et cultivé dans le respect des sols et du vivant.

Ces 20 dernières années ont permis de mettre en place les fondations d'une viticulture bienveillante à l'égard de la vigne. Nous choisissons ce qui est le mieux pour chacune de nos parcelles, sans nous limiter à une approche unique. L'objectif ultime : que nos vignobles, nos sols et nos vins soient vivants !



# CHATEAU LA LAGUNE

2017

HAUT-MÉDOC, France

#### WINE BLEND :

70% Cabernet-Sauvignon,  
25% Merlot, 5% Petit Verdot

In 1855, La Lagune joined the very strict circle of Grands Crus Classés and became the 3<sup>rd</sup> Grand Cru Classé. On the road to the Médoc, it represents the first and one of the most beautiful gravelly hilltops. The story begins in 1525, around the natural water points where the «village of La Lagune» was built, and transformed into a wine-producing estate around 1587. The Chartreuse was built in 1730 and completed by Baron Victor Louis, architect of the Grand Théâtre de Bordeaux.

Since her arrival in 2000, Caroline Frey and her team have instilled an energy whose key word is excellence.

The making of a great wine requires a great terroir but also the passion and skills of the men and women, in the care of every detail. Finesse, harmony, elegance and balance express themselves wonderfully through this 3<sup>rd</sup> Grand Cru Classé.

### Tasting Note

James Suckling: 92-93/100

A firm and silky young wine with beautiful currants, blackberries, cedar and tobacco. Full-bodied, juicy and long. Love the lively acidity and freshness to this. Fine tannin structure. Higher percentage of cabernet sauvignon in the blend this year gives it a pretty pureness.

OWNER-WINEMAKER  
CAROLINE FREY



#### SITUATION / TERROIR

**AGE OF THE VINES:** from 20 to 60 years old

**SOIL GEOLOGY:** THE FINESSE OF THE GRAVES AND THE STRENGTH OF THE MÉDOC. The terroir of La Lagune is considered by the famous geologist René Pijassou as «the Medoc island model». The light gravel (pink, yellow and white quartz, calcite, agates) and silica diffuse the sunlight and help to give the Cabernet-Sauvignon, Merlot and Petit Verdot the grace, balance and finesse that characterise the wines of La Lagune.

**VINEYARD MANAGEMENT:** Double Guyot / Medoc pruning

**VINE DENSITY:** 6,666 vines/ha and 10,000 vines/ha.

#### WEATHER CONDITIONS AND PHENOLOGY

After a mild and lightly rainy autumn in 2016, the winter of 2017 followed an exceptionally dry and cold trend. The end of winter and the beginning of spring, which was milder and wetter, favoured an early budburst. During the first two weeks of April, the vines were actively growing, with very well-developed shoots and clearly visible inflorescences appearing in mid-April. On 27 and 28 April, the morning temperatures turned negative in the early hours. Fortunately, the most beautiful terroirs of the estate were spared. With dry and warm conditions, vegetative development was very rapid and flowering became widespread from the 20th of May in excellent conditions. The first berries began to ripen in mid-July. During the month of August, rainfall was low and conditions were excellent, combining moderate water stress and, at the end of the month, strong daily temperature variations.

**HARVEST DATE:** 12 SEPTEMBER TO 30 SEPTEMBER 2017

#### HARVEST

The grapes are picked by hand and then transported to the vat room in small crates. The date of harvest is determined for each plot after numerous tastings of the grapes and additional analytical controls.

#### AGEING

Château La Lagune is aged in French oak barrels, 50% of which are renewed every year. The wines are racked several times during their maturation, in order to eliminate the large lees and favour maturation on fine lees.

#### GENTLE WINEMAKING

After a very meticulous triple manual sorting, completed by an optical sorting, the most beautiful berries are delicately sent to the vats for the plot vinification. The extraction of tannins and anthocyanins is carefully measured to obtain the most elegant wines. The final blend is made during the ageing process with the wines from the best parcels.

**AGEING POTENTIAL:**

> 20 years

**SERVING SUGGESTION:**

16°C

**ALCOHOL CONTENT:**

13 % VOL

#### MINDFUL VITICULTURE

**In our search for the finest expression of wine, we are strongly committed to soil preservation and environmental regeneration.**

The entire vineyard is certified organic and cultivated with respect for the soil and the living ecosystem.

The last 20 years have enabled us to set up the foundations of a viticulture that takes care of the vines. We choose what is best for each of our plots, without limiting ourselves to a single approach. The ultimate goal: that our vineyards, our soils and our wines come alive!

